41e Année. — N° 36. Dimanche 7 Septembre 1924.

Tome LXXXII.

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

IMPERIAL BU... 5 SEP. 1924 ... MYCOLO...

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

ENGRAIS SOUFRES, BOUILLIES INSECTICIDES EUGENE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

CONSERVEZ et PRESERVEZ VOS VINS par l'Anhydride Sulfureux pur

Cie DES PROCEDES RAOUL PICTET PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride Sulfureux fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, Impasse Cahiro, quai de Brazza.

28, rue de Grammont. PARIS

et la SOLUTION Normale à 2 o/o d'Anhydride sulfureux PICTET

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS

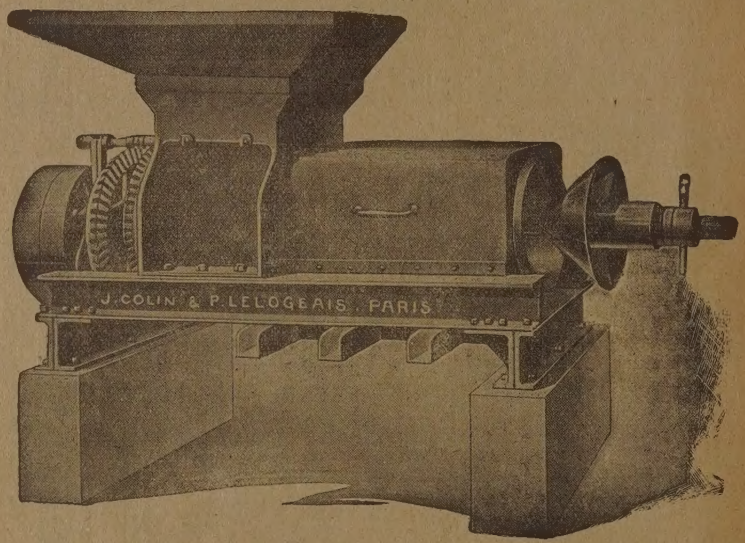
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique) ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII')

Ci-devant, 3, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

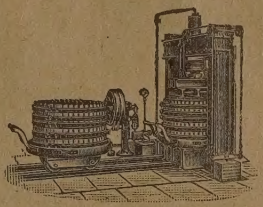
Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet "Duchscher" — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

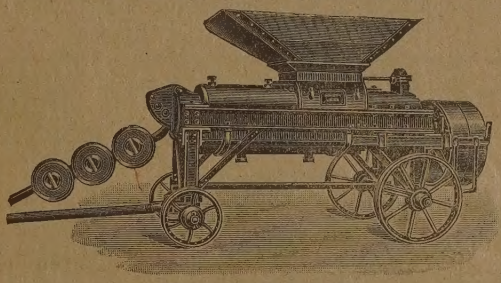
LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

—

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

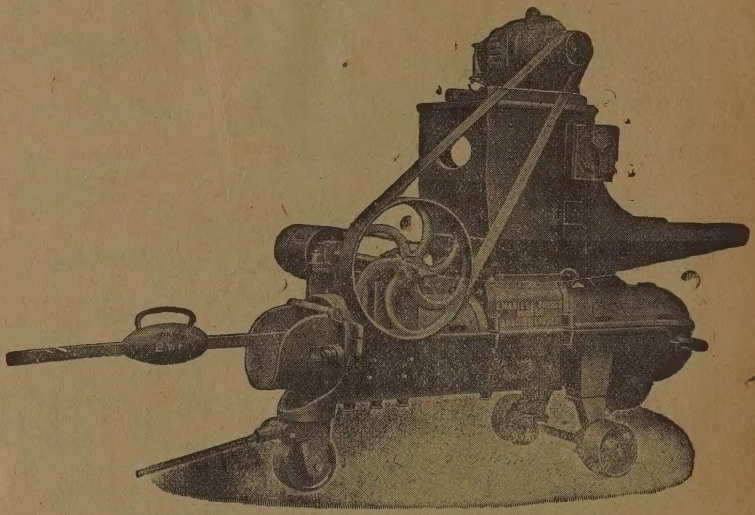
REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. BITARD et Cie., **Bordeaux**, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de MONTPELLIER : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — BÉZIERS : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — CARCASSONNE : Armand GALY, **Carcassonne.**

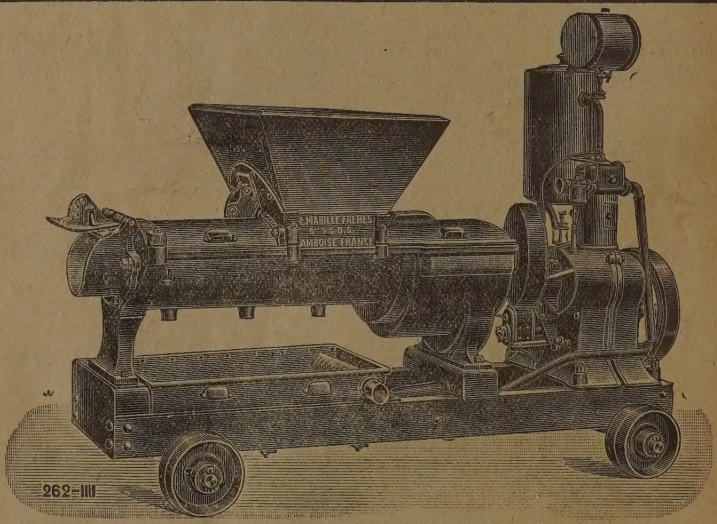
Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul DEVÈZE, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice ROUSSET, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets
se déplaçant devant les cuvesi



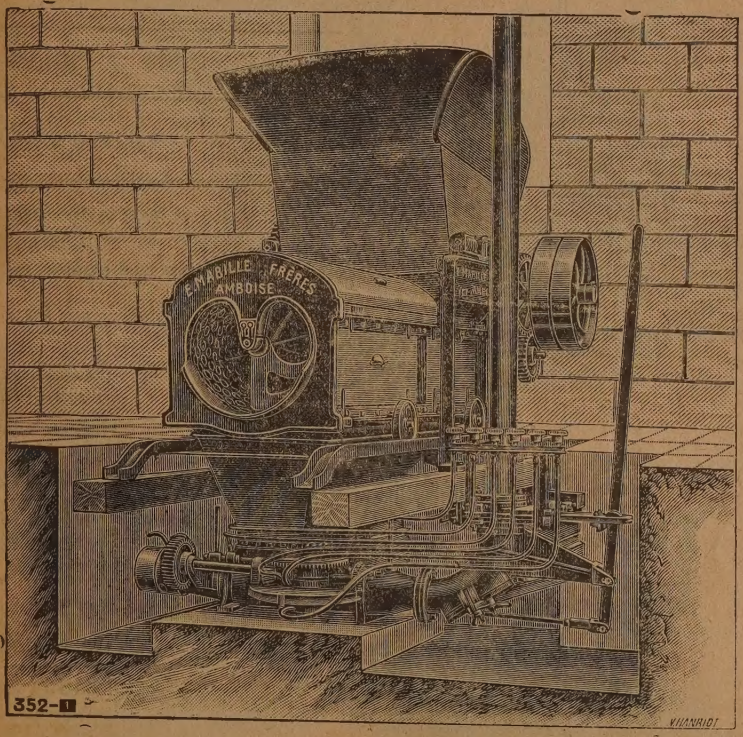
INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES
de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

Demander la Notice spéciale N° 111.

Reg. du Com. Tours. N° 195.

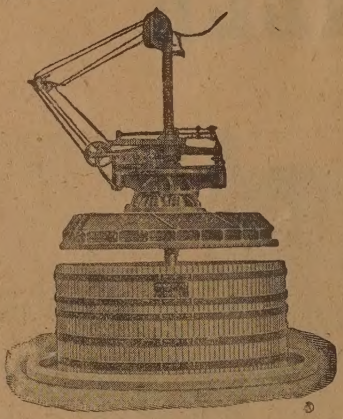
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

LYON

MAISON FONDÉE EN 1835

R. Com. Lyon, 1677 B



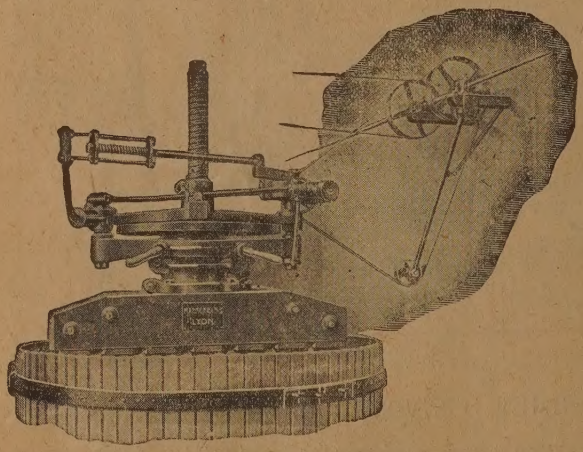
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil "AUTO-DECLIC" à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

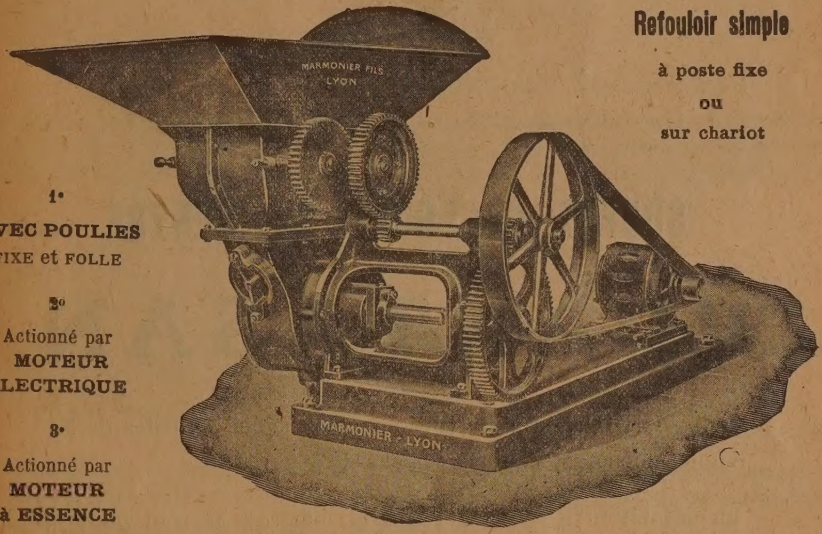
CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

—x—



Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot

1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

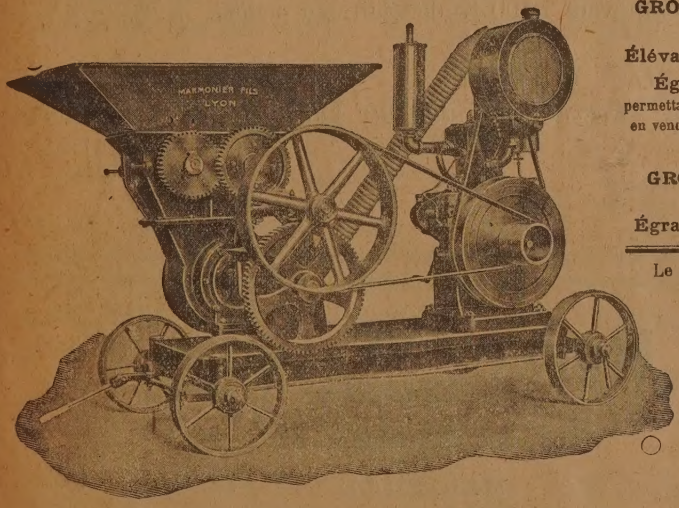
ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

MARSEILLE

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et **RUPESTRIS DU LOT**

DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols

par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tablitre de machines, garnitures presses ; rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2406.

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUS , NANCY

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta

BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**

Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(*Système Paul*)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION

ET PASTEURISATION DES MOUTS

(*Système Paul*)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IX°)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

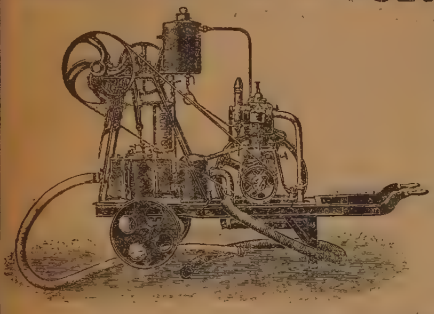
Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
60, Allée Paul-Riquet.
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix. Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 3 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (Vienne) TÉL. N°s 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

Demandez Catalogue.

TREUILS DE LABOURAGE

(SYSTÈME DOUILHET)

Toutes puissances à essence et électrique

DÉFONCEMENTS à 0,50 pour plantations de vignes.

CHARRUES Balances Défonceuses.

CHARRUES vigneronne 4 et 5 socs pour tracteurs directs.

Moteurs industriels — Charrues brabants.

FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES Société anonyme au cap. de 21 000.000
Siège social TARBES.

SECTION DE MOTOCULTURE, 36, rue du **Pont-de-la-Mousque, BORDEAUX.**
Téléph. 6252 — Télégramme F A P **Bordeaux.**

Nouvelle Adresse :

6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids.
Le sac de 25 k. 85 *fr., 10 k.* 37 *fr., 5 k.* 19 *fr., 2 k. 500* 10 *fr., 1 kilo* 5f 00

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte* 5f 00
Les 6 boîtes, franco . . . . . 30 f.

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes, chez tous animaux. *La boîte* 5f 00
Les 6 boîtes, franco . . . . . 30 f.

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte* . . . 4f 00

Biliureïne Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérite, indigestions, retranchement d'urine, tous animaux. *La boîte* 6f 60

Reg. du Com. Orléans 1198

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS BELLE SITUATION :: SONT ACCEPTÉS :: OFFERTE

Charrues

VIAU pour toutes cultures
Vigneronne VIAU
Tourne Oreille VIAU

NOUVELLE BINEUSE-RASEU-E
à VIGNE

Matériel complet pour Défoncement

HOUES — HERSES — SEMOIRS
PRESSES A FOURRAGE A BRAS

FOULOIRS

PRESSOIRS

HARNAIS VITICOLE

Ancienne Maison **VIAU**, fondée en 1852

Charles MONNIER, Suc[r]

112, 144, 146, rue Carreterie

à **AVIGNON**

4986, 5409, 5455
greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Tous les viticulteurs qui s'intéressent à l'amélioration de leur vignoble sont invités à visiter au cours de l'été, les pieds-mères de cette vigne dont l'ensemble de qualités satisfait des espérances qui semblaient irréalisables.

DEMANDER RENSEIGNEMENTS A :
L. M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE

Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution

:: TANINS -- AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.

9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

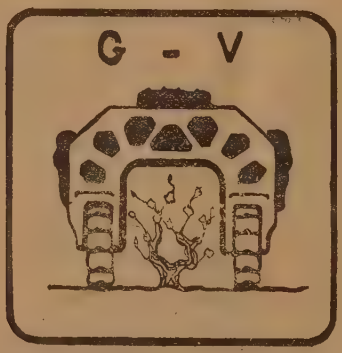
Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures

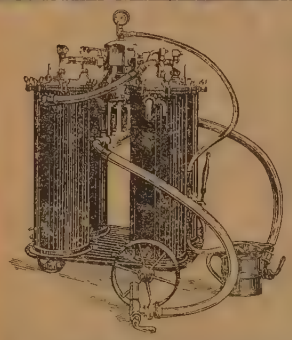


Exécute en toutes saisons
mieux qu'avec des chevaux
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
TOUTES FAÇONS
culturales
en tous vignobles
avec tous outils d'usage
courant
Socs vigneron, araires
Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } **Tracteur Vigneron Georges Vidal,**
19, rue Maguelone, MONTPELLIER

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

FILTRES L. BEURET



Pour tous renseignements techniques
et **Essais Gratuits** s'adresser à
Paris : E. MARION - 14, Rue de Bercy
Béziers : M. PAPINESCHI - 78, Av. G. Clémenceau
Epernay : F. TELLE - 3, Place Carnot
Saumur : F. TELLE - 37, Rue St Jean
Alger : ARROUET & Cie 107, Rue de Constantine
Oran : MOUTTE & LABORDE 9, Bd Fr. Lescure
Tunis : PILTER & Cie 50, Av. Jules-Ferry

E. TROCOLLO FILS, Constructeur, 56-58 rue Kléber, MARSEILLE.

Max DEPATY

25, Boulevard Malesherbes, 25

Tél.: **Elysées 47-39** et **31-71** — *Câbles*: **Patymax Paris** — *Tous Codes*

MAISON SPÉCIALE D'INSTALLATIONS VINICOLES MODERNES

PASTEURISATEURS
FILTRAGE à FROID – REFRIGERATION
DESULFITEURS et CONCENTREURS
DE MOUTS

Confiez vos ordres à des œnologues réputés. Notre longue pratique du traitement des vins vous garantit les résultats.

Nos Pasteurisateurs :

Notre expérience de 20 années dans la fabrication des pasteurisateurs nous permet de présenter à nos acheteurs les modèles les mieux étudiés, d'un **encombrement réduit** et d'une **grande puissance d'échange** et **de rendement.**

Circulation méthodique, facilitant le travail, évitant les dépôts et le brassage du vin et permettant de stériliser le vin sans le fatiguer. La résistance nulle de la circulation assure la durée de l'appareil et permet un débit soutenu même avec les vins les plus difficiles.

Nettoyage facile et rapide. — L'appareil peut être entièrement démonté et remonté en 10 minutes.

Nous construisons un seul type, débitant 1500 litres à l'heure et consommant 2 kilogs de vapeur par hecto, ce qui représente une dépense de combustible inférieure à 0 fr. 05.

Pour les plus gros débits on accouple 2 ou 4 appareils.

Nos pasteurisateurs peuvent fonctionner sans aucune modification comme échangeur-frigorifère pour le filtrage à froid.

Nos Installations de Filtrage à Froid sont établies avec un matériel éprouvé. Notre connaissance du traitement des vins est un garant du choix le plus judicieux du dispositif.

Notre Compresseur, établi par les meilleurs spécialistes, est consacré par 50 ans de succès.

Notre Échangeur-Frigorifère, où s'élabore le travail du vin, est constitué par un Pasteurisateur *Depaty "inversé"*, c'est-à-dire par un appareil parfaitement adapté au vin.

Nos Installations de Froid, très simples, particulièrement étudiées, conviennent à toutes les caves, elles sont montées et essayées avant l'envoi au client Fonctionnement irréprochable — Conduite facile et sans danger. — Aucun spécialiste n'est nécessaire pour la mise en place à l'arrivée.

Nos Désulfiteurs-Concentreurs désulfitent et concentrent à volonté les moûts à une température ne dépassant pas 75° centigrades, ce qui évite la caramélisation.

Nos désulfiteurs peuvent également travailler sans concentration appréciable. L'extraction rapide et économique des doses massives d'anhydride que l'on obtient avec ces appareils permet la vinification après les fortes chaleurs. Ce seul procédé rend possible l'ensemencement méthodique et rationnel avec ces levures de grands crus et l'obtention de vins de qualités exceptionnelles.

Simplicité de manœuvre. — Installations économiques — Rendements de 50 à 300 hectolitres par jour.

Quelle que soit la dose employée, le Sulfophosphate HUBERT

(anhydride sulfureux et phosphate di-ammonique purs)

vous permet d'être toujours en règle avec la loi

Comme tous les produits de La Littorale, il est garanti conforme au décret du 19 août 1921, sans aucune restriction ni limitation

LA LITTORALE-BÉZIERS

Dam

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

Viticulteurs et Négociants en Vins !

SUPPRIMEZ tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'**EMPLOI** du

DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'**OZONITE** pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE - MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

Etablissements P. LANDOUZY, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).

Directeur : **J.-B. CORNAVIN,** Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

41e Année. — N° 36 7 Septembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — Les vendanges hâtives et le cours des vins ; — Piquettes et vins de sucre. Droit de circulation sur les vins ; — La prochaine récolte des vins en Italie ; — Encore la Folle-avoine ; — Les Syndicats agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires ; — Le marché des céréales.

L. Roos..... Les vins blancs édulcorés.

P. Paul..... Vins blancs et vins rosés.

Marquis de Palaminy..... Essai sur une politique nationale du blé relative à sa production, sa transformation, sa vente.

Bibliographie ..... Annuaire général des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs, et des industries connexes.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Centenaire de Grignon. — La semaine de Motoculture.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les vendanges hâtives et le cours des vins

Pour faire de bons vins, il convient d'attendre que les raisins soient mûrs, ce qu'il n'est pas difficile de constater, même en l'absence de tout appareil œnologique !

Mais il y a des impatients..... et l'on nous citait ces jours-ci le cas d'un grand propriétaire qui, après avoir mobilisé une colle de trente coupeuses, avait dû interrompre sa vendange, qui allait lui donner des vins de 5 à 6 degrés.

Il n'y a qu'un seul cas où il puisse être avantageux de vendanger trop tôt, — c'est lorsque le commerce, tout à fait dépourvu de marchandise — est à l'affût des premiers vins décuvés. Il en fut ainsi assez longtemps, pendant la crise phylloxérique ; cela peut se revoir à la suite d'une récolte tout à fait déficitaire ; nous n'en sommes pas là en ce moment.

Et la production de vins à bas degrés ne peut qu'influencer défavorablement les cours, nous n'avons pas besoin d'insister sur cette banale constatation.

Il est d'autant plus intéressant de produire de beaux vins cette année, qu'en raison des intempéries, de nombreux vignobles de

l'Ouest et du Centre ne donneront probablement — sauf l'intervention d'un soleil radieux pendant tout le mois de septembre — que des produits trop faibles en alcool et trop riches en acidité.

Et nous estimons que partout où les circonstances l'auront permis, les propriétaires qui se seront appliqués à obtenir des vins de haut degré et de belle couleur, en seront largement récompensés.

Comme toutes les règles, celle-ci comporte, assurément, quelques exceptions. Ainsi, nous connaissons une vigne de Carignans qu'il a fallu vendanger le 25 août, quinze jours trop tôt, parce qu'elle était tellement infestée d'Eudemis qu'il ne serait *rien resté* si l'on avait attendu seulement deux ou trois jours de plus. Dans un clos voisin de cette vigne, il sera inutile d'envoyer des coupeuses, l'insecte a terminé le travail.

Les inondations, quand il s'en produit, la pourriture..... peuvent aussi forcer les propriétaires à devancer l'époque de bonne maturité. Mais ces cas particuliers ne devraient pas amener la généralisation des vendanges trop hâtives.

*
* *

Le fléchissement des prix enregistré par les dernières cotes officielles paraît avoir eu pour cause première la liquidation de quelques grosses caves qu'il fallait vider d'urgence pour loger la vendange nouvelle. Maintenant que cela est fait, on doit espérer que les cours regagneront assez vite le terrain perdu, *surtout pour les beaux vins.*

On nous demande s'il est intéressant de faire, cette année, des vins rosés ? Ceux de 1923 se sont écoulés plutôt difficilement, au moins dans la région méridionale. D'après une note de M.L.Mathieu, d'assez nombreux négociants des régions du Nord engageraient les vignerons à en produire. Il conviendrait, en tous cas, d'en soigner la préparation et d'éviter surtout les trop fortes doses d'anhydride sulfureux, qui ne sont pas utiles si l'on traite des vendanges normales, et si l'on ne tire en rosé que le moût obtenu sans pressurage, après 12 ou 24 heures de cuvaison, réservant le marc gras pour la vinification en rouge.

Piquettes et vins de sucre
Droit de circulation sur les vins

MM. Camuzet, Charlot et E. Vincent, députés de la Côte-d'Or, ont déposé sur le bureau de la Chambre, le 30 juillet dernier, la proposition de loi suivante :

« *Article unique. — A partir de la promulgation de la présente loi, la fabrication et la circulation des vins de sucre de deuxième cuvée et des piquettes par épuisement des marcs sont interdites* ».

« Ces produits — écrivent les auteurs de la proposition — sont généralement réservés à la consommation des ouvriers des régions viticoles. Or, au lieu de recevoir des boissons qui n'ont rien d'alléchant, n'importe quel ouvrier préfèrera recevoir du vin naturel, quitte à en recevoir moins, et à le couper ensuite avec de l'eau, s'il veut mieux se rafraîchir pendant l'été.

Enfin en interdisant la fabrication des piquettes, par épuisement des marcs, les producteurs ne subiront aucune perte, la distillation de ces marcs pouvant donner un profit équivalent à la fabrication des piquettes.

En résumé, la mesure que nous proposons serait profitable à tous, aux producteurs de vins naturels et aux consommateurs. »

Il semble qu'actuellement, la seule opposition à l'adoption de ce projet de loi doive provenir de la Gironde où, de temps immémorial, les marcs sont partagés entre les vignerons qui en font tel usage qui leur plaît.

Ce projet de loi, ne pouvant pas venir en discussion avant la rentrée du Parlement, ne trouverait son application qu'aux vendanges de 1925.

Les mêmes députés ont déposé un autre projet de loi tendant à abaisser le droit de circulation sur les vins à 5 fr. par hectolitre.

Malheureusement, l'adoption de cette mesure entraînerait pour le Trésor une perte de 450 à 500 millions de francs... et il y a peut-être loin de la coupe aux lèvres !

La prochaine récolte des vins en Italie

Le « Giornale vinicolo » évalue la prochaine récolte à 41 ou 42 millions d'hectolitres.

L'« Italia vinicola ed agraria » donne, de son côté, le chiffre de 44.400.000 hectolitres.

En 1923 l'Italie avait produit 53.948.000 hectolitres; le déficit par rapport à l'année précédente serait donc de dix millions d'hectolitres, en chiffres ronds.

Encore la Folle-Avoine

On nous écrit :

Lavaur (Tarn), 25 août 1924.

« Permettez-moi de m'inscrire en faux contre l'assertion de votre correspondant du Tarn, qui affirme, qu'après trois récoltes d'orge, la folle avoine ne reparaît pas.

J'ai fait mieux que lui. J'ai semé, trois ans de suite, de l'avoine et des vesces que j'ai coupées en vert, commencement de juin. La 4e année, il y avait autant de folle avoine.

Et cela se comprend. Dans la couche de 0,20 cent. que bouleversent la charrue, le cultivateur et la herse, il y a toujours des graines qui restent au-dessous des 0,06 cent., limite au-dessous de laquelle les graines ne germent pas ; uniquement parce que, au-dessous de cette profondeur, elles ne sont pas attaquées par les microorganismes qui doivent *crever* leur cuticule.

La preuve de ce que j'avance la voici : il y a trois ans, j'ai défoncé une luzernière de *huit ans*. La profusion de folle avoine fut telle que je fus obligé de couper mon blé en vert.

Le seul moyen de défense : le feu. Vous y êtes encore à temps. Brûlez, par un moyen quelconque, deux mètres carrés d'un chaume infesté de folle avoine. Si, aux premières pluies de septembre, il reste *une seule* graine de folle avoine (en surface, bien entendu), qui n'ait pas germé, je consens à passer pour un agriculteur en chambre.

Continuez ce système trois ans, à condition de ne pas travailler ce terrain par la charrue, mais par la SOUS-SOLEUSE avec beaucoup de cultures superficielles, ce qui est, à TOUS points de vue, la culture de l'avenir, et vous aurez supprimé la folle avoine.

Pour brûler les chaumes, laisser 0,15 cent. de paille, et utiliser le vent d'autan ; ou bien pulvérisation de pétrole, ou lance-flammes. Ce sera peut-être cher, mais le jeu vaut la chandelle ».

Maurice ARAGON.

Les Syndicats Agricoles et la Taxe sur le chiffre d'affaires

Dans sa dernière réunion, le bureau confédéral de la Confédération nationale des Associations agricoles a été saisi d'une question qui présente pour les syndicats agricoles une extrême gravité. L'administration fiscale prétend prélever la taxe sur le chiffre d'affaires sur les opérations que font les syndicats pour acheter et répartir entre leurs membres les marchandises diverses nécessaires à leur profession. Elle ne veut pas tenir compte du fait que le Sénat et la Chambre ont l'un et l'autre adopté un amendement au projet de loi sur le chiffre d'affaires qui exonère formellement les syndicats agricoles de cette taxe. Elle profite de ce que ce texte n'est pas encore définitif pour exiger le paiement de la taxe sur les opérations effectuées depuis le 1er janvier 1924.

Or, les syndicats agricoles qui, en réalité, ne font pas œuvre commerciale, n'ont pas retenu sur leurs adhérents les sommes nécessaires pour faire face au paiement de la taxe. La plupart d'entre eux ne seraient pas aujourd'hui en mesure de la payer. Cela est d'autant plus grave que, s'ils ne s'acquittaient pas, le fisc leur réclamerait alors la taxe sur la période de cinq ans qui n'est pas couverte par la prescription. Autant dire qu'il les condamne à mort.

Le bureau de la C. N. A. A. a été chargé d'intervenir auprès du ministre des finances pour obtenir que les poursuites soient suspendues jusqu'au moment où le projet de loi sur le chiffre d'affaires sera devenu définitif.

Le marché des céréales

Le déficit de la récolte mondiale des blés est maintenant un fait acquis, et les cours sont partout en hausse.

A la foire du Mans, les affaires traitées en blé de la Sarthe faisaient ressortir le cours de 103 francs en marchandise pesant 77 kilos. En Sarthe-Mayenne, il fallait voir 101,50/102 francs.

Les blés de Touraine cotaient d'autre part 103,50/104 francs, ceux de Beauce, 104 francs.

Quant aux orges de brasserie, elles restaient tenues 103 francs.

Sur la place d'Alger, on cotait, ces jours derniers : blé tendre colon supérieur, 110-114 ; blé tendre Maroc ordinaire, 108 c. a. f.; blé dur colon supérieur, suivant qualité, 129-133; blé dur colon ordinaire, 122-127. Orge, 85-88; avoine, 78-82; maïs, 82-84 ; foin, 32-35.

A la Bourse de Commerce de Paris on a coté, le 2 septembre, les prix de 110 fr. 75 sur septembre et 111 fr. 25 sur octobre.

Les blés américains restent beaucoup plus chers que les nôtres ; 115 à 120 francs, non compris le droit de douane, — « qui ne joue pas ».

Au banquet du Congrès International des grains, qui s'est tenu à Nancy, le 1er septembre, M. Michel, sénateur, a protesté contre la taxe des farines « qui met le désespoir dans l'âme des cultivateurs, inquiets de l'avenir », et qui peut contribuer à accentuer le dépeuplement des campagnes.

L. Degrully.

LES VINS BLANCS ÉDULCORÉS

Il est manifeste que la consommation réclame, depuis quelques années, des vins blancs présentant une saveur sucrée plus ou moins accentuée, telle que la fournissent certains crus de la Gironde, de l'Anjou, ou même encore d'autres régions.

Mais ces vins sont relativement rares, et par conséquent chers, en quantité insuffisante à celle qu'il faudrait pour satisfaire à toutes les demandes.

Le Commerce a tout naturellement été amené à rechercher par coupages, la production de vins analogues, de qualité moindre sans doute, mais aussi d'un prix plus accessible.

Sous l'empire des règlements antérieurs à 1921, on ne pouvait faire que des coupages de vins avec d'autres vins, mais non de vins avec des moûts non fermentés, maintenus à leur richesse initiale par stérilisation, soit par la chaleur, soit par addition d'alcool ou d'acide sulfureux en quantité suffisante pour entraver la fermentation.

Mais, par une fiction admise, un moût ayant fermenté d'au moins 5° d'alcool n'était plus du moût, était devenu du vin.

Le Commerce obtenait alors les vins « moelleux » qu'il recherchait par coupage de vins secs avec ces moûts partiellement fermentés, ces demi vins, si on veut, et qui s'appelaient alors en effet, des « mi-fermentés ».

Ces mi-fermentés s'obtenaient généralement en partant de mutés au soufre d'Algérie, c'est-à-dire de moûts stérilisés à l'acide sulfureux. Ils subissaient le désulfitage par la chaleur, ce qui amenait outre le départ de l'acide sulfureux, une concentration plus ou moins importante du moût, allant souvent jusqu'à 3° Beaumé, si bien que partant de moûts de 12° on obtenait après désulfitage une matière première représentant 15° et plus d'alcool.

C'est alors qu'on procédait à l'ensemencement de levures. La fermentation se déclarait ; elle était attentivement suivie au densimètre, et lorsqu'elle avait produit les 5° d'alcool, qui, de ce moût désulfité, faisaient un vin légal, on séparait les ferments par un bon filtrage, et on restituait au liquide une dose d'acide sulfureux suffisante pour parer à une reprise de la fermentation.

C'est ce *mi-fermenté* contenant encore de 150 à 200 gr. de sucre par litre suivant les cas, qui servait en coupages à 10, 12, 15 o/o et plus avec des vins secs, à donner à ces derniers le moelleux recherché par la consommation.

C'était évidemment là un gros travail pour le Commerce, qui d'ailleurs n'en obtenait pas toute satisfaction.

Les vins édulcorés de cette manière restaient très sujets à une reprise de la fermentation, et par suite à des troubles, notamment si leur titre en alcool n'était pas élevé.

Ils n'y résistaient que grâce à une addition d'acide sulfureux qu'il fallait employer jusqu'à la dose légalement tolérée de 450 milligrammes par litre, qui ne suffisait même pas toujours à les préserver.

Le décret du 19 août 1921, admettant avec raison, que cette préparation des mi-fermentés était pour le Commerce une grosse complication, et sans doute aussi, que dénommer « vins » de tels produits n'était qu'une fiction, autorisa le coupage avec des moûts stérilisés, par la chaleur, par l'alcool ou au soufre.

Aujourd'hui les vins blancs édulcorés se préparent le plus souvent par coupage de vins secs avec des mutés au soufre d'Algérie.

Mais ici encore la reprise de la fermentation est fréquente pour peu que ces vins soient exposés à une température un peu élevée. Je crois même pouvoir dire qu'elle est plus fréquente qu'avec les anciens mi-fermentés.

Bref, on ne peut assurer leur stabilité qu'à la faveur d'une addition d'acide sulfureux à une dose voisine de celle légalement tolérée quand elle ne la dépasse pas, et qui en tous cas donne aux vins ainsi préparés, la saveur désagréable du soufre, ou mieux, du gaz sulfureux.

* * *

C'est à ce défaut de stabilité et aussi à l'altération du goût, qu'il faut attribuer les propositions faites de divers côtés, de protéger ces vins contre la reprise de la fermentation alcoolique, par des antiseptiques soi-disant inoffensifs. Ces offres ont naturellement retenu l'attention du Commerce spécial, et de là viennent les demandes de modification du décret du 19 août 1921, en vue d'autoriser l'emploi de ces antiseptiques.

Les corps capables de rendre un liquide sucré infermentescible sont nombreux, et quelques-uns d'entre eux seraient employables sans que les hygiénistes y voient grand mal, les doses utilisées restant faibles. Cependant, on peut toujours soutenir avec quelque raison, qu'un antiseptique exerçant une action marquée sur certains microbes, a des chances de n'être pas complètement inactif sur le travail microbien de la digestion.

Il n'est pas démontré qu'une substance inoffensive, si elle n'est absorbée que d'une manière intermittente et pendant un temps relativement court, le restera, absorbée de manière continue et pendant longtemps.

En outre, sous peine de voir la consommation se réduire, le vin doit rester dans les limites du possible, *le produit exclusif du jus de raisin frais sans addition*. Il paraît donc désirable de ne pas augmenter la liste des produits utilisés légalement en vinification, dont la nécessité a été démontrée, et qui sont d'un usage séculaire.

Quoiqu'il en soit, on s'agite beaucoup en ce moment pour faire allonger cette liste, notamment en faveur de deux substances, l'essence de moutarde ou allylsénévol, et le benzoate de soude.

L'essence de moutarde jouit d'un pouvoir antiseptique remarquable à l'égard de divers ferments, dont le ferment alcoolique. Il a même été publié qu'une addition de 1 milligramme de ce corps, par litre de vin édulcoré, en assurait la parfaite stabilité. Les expériences faites, de divers côtés, et aussi par moi-même avec la collaboration de M. Hugues, n'ont cependant pas confirmé cette assertion. La dose de 1 milligramme par litre n'a pas été trouvée suffisante pour une protection efficace. Il en faudrait une dose notablement supérieure, mais alors la saveur du vin s'en trouve défavorablement modifiée.

Le Gouvernement des Etats-Unis, pour assurer l'effet de ses lois de prohibition de toutes les boissons alcooliques, ne voulant pas qu'on puisse en faire par simple fermentation de produits importés, tels que moûts stérilisés, moûts concentrés ou sirops de raisin, impose maintenant à ces produits, pour rendre inefficace toute tentative de fermentation, une addition de 1 gr. de benzoate de soude par litre.

Mais, comme viennent de l'écrire M. Vincens, mon collègue de la Station

Œnologique de Toulouse, en collaboration avec Mlle Colomiès (1) : « Laissons « donc les Américains faire ce qu'ils veulent chez eux, et, puisqu'ils le « demandent, benzoatons les produits qu'on leur envoie, mais ne transfor- « mons pas notre boisson nationale en médicament ».

Le benzoate de soude n'a pas une action antiseptique aussi puissante que celle de l'essence de moutarde, mais étant presque dépourvu de saveur il peut être employé à des doses beaucoup plus fortes sans altérer le moins du monde le goût du vin. Sa valeur antiseptique à l'égard de la levure alcoolique est cependant très réelle et les expériences toutes récentes de M. Vincens en collaboration avec Mlle Colomiès, ont démontré qu'une dose de 30 à 50 gr. par hectolitre de vin édulcoré, ou mieux encore, de moût, en assurait la parfaite stabilité.

Cependant, comme le laisse bien voir la citation faite ci-dessus, ces auteurs ne sont pas partisans de son emploi, pas plus d'ailleurs que d'une extension quelconque de la liste des produits autorisés par le décret du 19 août 1921.

Pourquoi d'ailleurs recourir à des substances chimiques tout à fait étrangères au raisin lorsqu'on peut faire, pour ainsi dire à volonté, des vins blancs plus ou moins doux, sans aucune addition au moût ou au vin fait ?

Je cite encore M. Vincens et Mlle Colomiès :

« Il y a bien longtemps que dans le Gaillacois, en Gironde, dans le Berge- » racois, l'Anjou, la Touraine et ailleurs, on prépare des vins liquoreux, » sans benzoate de soude.

« Seulement, pour préparer ces vins, on utilise des raisins et des procédés » spéciaux qu'il faut savoir mettre en œuvre ».

Si les viticulteurs le voulaient, ils pourraient faire chez eux ces vins moelleux que la consommation recherche.

Ils pourraient en tous cas essayer la méthode, ne fût-ce que pour une consommation familiale.

Le procédé que j'ai pu étudier pour la préparation de la Clairette de Die, c'est-à-dire pour l'obtention d'un vin à la fois peu alcoolique et sucré, peut être généralisé. Ce n'est d'ailleurs qu'un retour aux anciennes pratiques, qu'on avait cru pouvoir abandonner pour le soi-disant progrès d'entraver la fermentation par l'emploi des bisulfites.

Ces anciennes pratiques ne pouvaient pas être justifiées par un raisonnement scientifique par suite de l'ignorance complète dans laquelle on se trouvait à l'époque des causes véritables de la fermentation.

Il n'en est plus de même aujourd'hui après les travaux de Pasteur et des nombreux savants qui lui ont succédé.

La levure de vin est un être vivant, organisé, constitué malgré son extrême petitesse, par des tissus, pour la formation desquels, entre autres substances, de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse sont indispensables.

Le jus de raisin, au moment où il est extrait, ne contient pas de levure dont la tâche est de transformer le sucre en alcool, mais seulement quelques germes, quelques graines, pourrait-on dire, de cette levure.

Ces germes évoluent dans le moût produisant d'abord autant de cellules de levure, mais celles-ci, par un mode de reproduction extrêmement rapide, ne tardent pas à se multiplier, fournissant par litre, les milliards d'êtres

(1) *Revue de Viticulture*, 14 août 1924.

qui seront les ouvriers de la fermentation. Or, ces milliards de cellules ne peuvent se former qu'à la condition de trouver dans le milieu où les germes ont évolué, l'azote, l'acide phosphorique et la potasse indispensables à la construction de leurs tissus.

Le moût contient bien ces substances, mais s'il contient toujours de la potasse en quantité beaucoup plus considérable qu'il n'en faut pour former une quantité excessive de levure, il n'en est pas de même pour les deux autres, l'azote et l'acide phosphorique, de telle sorte que si on se met dans des conditions telles que la multiplication de la levure soit intense, celle-ci aura bientôt absorbé tout l'azote ou tout l'acide phosphorique contenu dans le moût, et par conséquent s'arrêtera d'elle-même quand la totalité de ces corps, ou même de l'un d'eux seulement, aura été transformé en levure.

Pasteur a montré que la levure pouvait avoir deux modes de vie, l'une au large contact de l'air, l'autre au contraire, sans air. Ces deux sortes d'existence appelées *aérobie*, pour la première, et *anaérobie*, pour la seconde, sont caractérisés par une énorme différence dans la multiplication.

La vie aérobie, se manifeste à peu près uniquement par la reproduction, tandis que la vie anaérobie, elle, ne se manifeste guère que par la transformation du sucre en alcool.

Si donc, par artifice, on favorise la reproduction ou la multiplication de la levure jusqu'à ce que tout l'azote, ou tout l'acide phosphorique du moût soit transformé, on aura consommé aussi une petite quantité de sucre (car la formation de la cellule de levure nécessite aussi du sucre ou une matière hydrocarbonée analogue), et la levure formée se trouvera au sein d'un liquide incapable d'en former davantage.

Si maintenant, on sépare par filtrage la levure produite, on aura un liquide ayant conservé presque tout son sucre, avec seulement des traces d'alcool, mais un liquide incapable de fermenter spontanément parce que dépouillé de deux, ou même seulement d'une des substances indispensables à la formation de la levure.

Mais si au lieu d'opérer la séparation de la levure formée dès que l'azote ou l'acide phosphorique est épuisé, on abandonne le moût, la fermentation alcoolique s'établit au sein du liquide, par la levure, en vie anaérobie.

On n'a alors qu'à la suivre et on procèdera à la séparation au moment où la composition du vin en alcool et en sucre résiduel, sera celle qu'on désire.

* * *

L'application pratique de la méthode est simple et, pour une petite quantité, ne nécessite pas d'outillage spécial.

Le moût qu'on veut consacrer à la préparation d'un vin liquoreux, est mis en cuve *largement ouverte*, sans aucune addition. Un demi-muid scié en deux convient très bien pour un petit essai. Après un ou deux jours, il se forme à la surface du liquide, une sorte d'écume brunâtre, sans dégagement apparent de gaz carbonique. Cette écume est exclusivement constituée par des cellules de levure. On l'enlève au moyen d'une écumoire pouvant être faite d'un tissu léger monté sur un cercle, puis on soutire pour séparer aussi celles des cellules formées qui sont tombées au fond de la cuve, et qui, dès ce moment, soustraites à l'air, travaillent en vie anaérobie, déomposant du sucre pour en former de l'alcool.

Transvasé dans une seconde cuve semblable, les mêmes phénomènes se reproduisent dans le liquide mais avec moins d'intensité. On sépare de la

même manière cette nouvelle levure. Un troisième soutirage peut encore être fait ; il est très rare qu'il en faille davantage.

A ce moment, le liquide contient encore beaucoup de ferment, mais beaucoup moins aussi qu'il n'en eut contenu sans les séparations opérées. La fermentation alcoolique s'établit et se poursuit plus lentement qu'une fermentation ordinaire. C'est alors qu'il faut suivre cette fermentation pour l'arrêter au point que l'on désire, par séparation définitive de la levure par filtrage.

Les filtres ordinaires donnent bien des vins limpides, mais ne font pas la séparation tout à fait complète des cellules de levure. Il en reste, mais en quantité insuffisante pour troubler le liquide. Elles ne se reproduisent pas, puisque le milieu dans lequel elles se trouvent ne peut plus leur fournir les matériaux indispensables à la construction de leurs tissus, mais elles continuent toutefois à travailler, produisant encore de l'alcool avec décomposition de sucre. Seulement ce travail est très lent, en raison du nombre infime d'ouvriers qui y sont occupés. Il est cependant suffisant, s'il s'exécute en vase clos, en bouteilles bouchées par exemple, pour produire une légère mousse au débouchage, après quelques semaines ou quelques mois de repos, et cela sans trouble sensible du liquide.

Il est d'ailleurs possible d'obtenir une séparation complète des cellules de levure échappées au filtre ordinaire, et par suite des vins liquoreux sans gaz carbonique.

La fermentation à peu près insensible qui continue après séparation de la levure par filtrage simple, ne tarde pas à s'arrêter d'elle-même sous l'influence de l'abaissement de la température, à l'époque de l'année où peuvent se pratiquer ces opérations.

Un collage peut alors entraîner dans ses mailles *toutes* les levures restées en suspension, et laissera, dès lors, un liquide alcoolique et sucré, désormais infermentescible.

La méthode bien appliquée réussit avec tous les moûts, même faibles. J'ai fait maintes fois de vins se conservant bien limpides, avec 5 ou 6° d'alcool et 50 à 60 grammes de sucre par litre. Toutefois, l'application est plus facile avec des moûts relativement riches de 10 à 11° Baumé et plus.

L. Roos,
Directeur de la Station Œnologique
de l'Hérault.

VINS BLANCS ET VINS ROSÉS

« Dans le *Progrès* du 17 août, M. Degrully signale la crise des vins blancs et des vins rosés de la région méridionale qui, après avoir été cotés, au degré, un franc de plus que les vins rouges, le sont présentement un franc de moins.

Il l'attribue avec justesse au manque de qualité qui en a détourné les nombreux consommateurs, qui, lors de leur apparition, les avaient accueillis avec faveur.

Quelle que soit l'échelle d'incompétence et d'inconscience que nous ayons pris pour habitude d'attribuer au consommateur, il sait parfaitement recon-

naître et rechercher les meilleurs parmi les produits, et nous devons nous efforcer de lui donner satisfaction si nous voulons ne pas brouiller l'avenir de notre situation économique, nuageuse pour d'autres motifs.

La qualité est fonction de deux facteurs : matière première et préparation.

La longue et patiente expérience de nos prédécesseurs en viticulture avait arrêté, pour l'une et pour l'autre des règles que l'on s'est trop hâté d'oublier.

Les vins blancs et rosés pour être bons doivent être gras et moelleux. Ils doivent donc avoir pour base des raisins ou mieux un mélange de raisins suffisamment riches et en tous cas suffisamment mûrs (correspondant environ à un poids de 10°). Il ne faut ni l'excès d'acidité, ni l'excès d'acide sulfureux. Leur vinification a été mise au point par ceux qui les ont pratiqués et mis en faveur, notamment dans les régions de Marseillan et d'Adissan par la maison Noilly-Prats et la Cie des Salins du Midi.

Que ceux qui veulent faire les mêmes produits ou s'en rapprochant s'inspirent des mêmes méthodes et apportent dans leur travail, les mêmes précautions, pour si illogiques qu'elles puissent parfois paraître à première vue.

En vinification, comme en politique, la main de fer doit être couverte d'un gant de velours comme le donne à entendre M. Degrully.

La rareté et la cherté de la main-d'œuvre nous conduisent à l'emploi de plus en plus grand du travail mécanique à la cave, mais efforçons-nous d'en atténuer la brutalité, si nous voulons maintenir la qualité.

Avec la main-d'œuvre simple, le vigneron vinifiait ses récoltes au mieux du produit le plus avantageux suivant le marché et suivant la maturation de l'année.

Toute conception contraire, l'intronisation absolue d'un outil ou d'une méthode de travail, quels que soient les titres de leurs promoteurs et de leurs défenseurs, nous exposent ou nous entraînent à des désastres.

Les Romains mettaient de coté leurs derniers vins de presses, et les faisaient boire à leurs esclaves. Ils n'avaient poutant pas l'outillage mécanique brutal et les surpressoirs.

P. Paul, E. C. P.

ESSAI SUR UNE POLITIQUE NATIONALE DU BLÉ

RELATIVE A SA PRODUCTION, SA TRANSFORMATION, SA VENTE (1)

Le sujet qui m'a été confié est si vaste et si délicat que je ne puis l'aborder sans inquiétude devant un auditoire ausssi averti. Je réclame, Messieurs, votre indulgence et vous prie d'éclairer votre rapporteur, quand il s'agira de prendre des conclusions, afin qu'elles soient conformes aux intérêts des producteurs de blé, sans léser ceux des meuniers, des boulangers, des négociants en blé, et qu'elles sauvegardent les droits légitimes des consommateurs de pain.

Un juste équilibre est en effet indispensable entre les diverses professions concourant à l'alimentation nationale en pain. Toute faveur accordée à l'une

(1) Rapport au 6e Congrès de l'Agriculture Française (Toulouse 12-14 juin).

d'elles a sa répercussion sur les autres ; car, contrairement à l'opinion générale, les consommateurs souffrent du manque d'harmonie entre la production, la transformation, la vente du blé et du pain.

La Semaine nationale du Blé, qui s'est tenue à Paris en janvier 1923, sous l'habile présidence de M. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture, et l'heureuse impulsion de son rapporteur général, M. Lefebvre, ont favorisé ce rapprochement interprofessionnel et facilité la fondation d'un Comité central permanent du Blé et du Pain. Ce Comité a déjà rendu des services ; mais ce serait se leurrer d'attendre d'une organisation interprofessionnelle des bienfaits certains si nos grandes Associations Agricoles, concrétisées au sommet par la C.N.A.A., ne s'adonnaient pas avec intelligence, avec méthode et constance à l'étude de cette question si difficile : *le blé national*, dans leurs grandes assises.

Aussi le Congrès de l'Agriculture Française se propose-t-il d'étudier la production du blé en France, celle de la consommation en blé, en farine, en pain et de rechercher les moyens propres à augmenter la production de cette céréale pour diminuer les importations de blés étrangers en France.

Dans cette intention, les agriculteurs, sans se substituer aux législateurs, doivent, après un échange de vues entre toutes les corporations intéressées, s'attacher à définir les objectifs *d'une politique nationale du blé*.

Que demandent-ils ?

Un gain normal, assuré par une politique stable et à longue échéance des pouvoirs publics. Une organisation équitable des transactions. Une protection contre la spéculation. Un système d'impôts proportionnel à leurs bénéfices, si variables suivant les régions. Des facilités de main-d'œuvre. Des engrais, des outils, des machines, des produits livrés à un prix permettant l'abaissement du prix de revient et par suite de vente de leur blé. Enfin, l'établissement de statistiques des récoltes basées sur des données aussi certaines que possible et non sur les données actuelles, afin d'éviter des erreurs aussi préjudiciables aux intérêts généraux du pays.

Grâce à cet ensemble de mesures, qui n'a rien d'incompatible avec l'esprit de justice qui doit régler les rapports de l'Etat avec tous ceux dont il est ou devrait être le tuteur, les producteurs de blé, qui sont les premiers à assurer la vie de la nation s'efforceront de développer au maximum la culture du blé en France.

Les statistiques mettent en évidence une diminution assez sensible de la surface ensemencée en blé, en raison de l'insuffisance du revenu de ces terres, de la diminution de la main-d'œuvre qu'il faut abondante si l'on veut obtenir de bons rendements, de son prix très élevé et de cette considération que dans certaines régions la France, pays de civilisation ancienne et de vieille culture, possède un sol épuisé par des siècles d'effort continu. M. Pierre Caziot affirme que si, il y a quarante ans, la moitié des Français travaillait à la production des denrées alimentaires, aujourd'hui le tiers seulement se consacre à cette tâche. Les vides creusés par la guerre, la crise de la natalité, la désertion des campagnes en sont la cause, hélas ! durable, si l'on ne lutte avec énergie contre ce fléau.

Le mouvement des importations par rapport à nos besoins détermine annuellement l'ordre de grandeur de l'insuffisance de notre production.

Quels sont nos besoins ?

Il est bien difficile de les connaître exactement. M. Baubion, dans son excellent rapport de la Semaine du Blé, les a ainsi définis. « La situation actuelle des céréales n'est pas nouvelle. Si nous examinons les statistiques douanières publiées par l'Office de Renseignements agricoles du Ministre de l'Agriculture, nous constatons que, de 1814 à nos jours, nos importations ont souvent largement dépassé nos exportations. Le contraire ne s'est produit que 26 fois sur 107 dans cette période. Et encore est-il nécessaire d'ajouter que les excédents des exportations sur les importations, pendant ces périodes d'abondance, n'ont pas compensé à beaucoup près les excédents des importations sur les exportations, pendant des périodes égales et rapprochées, puisque l'examen des périodes décennales de ce laps de temps font toutes ressortir des excédents d'importation ».

Un tableau dressé par M. Cornu, secrétaire général de la Meunerie Française, fait ressortir que les excédents d'importation assez faibles jusqu'en 1862, deviennent très importants à partir de cette époque. Certaines périodes, même celles de 1878 à 1884 et de 1888 à 1892, sont comparables aux années de la dernière guerre. Exception est faite pour les quinze années qui précèdent 1910 où les importations se chiffraient par 2 à 3 millions de quintaux par an. A partir de 1910-1911, les importations redeviennent importantes en raison de la diminution des superficies emblavées en blé et du mauvais rendement des récoltes. Cette année-là, les importations atteignirent : 24.032.296 quintaux métriques.

Tout le monde sait que les importations pendant la guerre furent considérables et chacun en connaît les raisons. Citons cependant l'année 1916 avec le chiffre de 29.207.988 quintaux.

Après la guerre, les importations tombèrent de 1920-1921, où elles furent de 18.712.235 quintaux, à 5.164.601 en 1921-1922, pour remonter à 15 millions en 1922-1923.

M. Baubion compte que pour 40 millions d'habitants en France, consommant environ 500 grammes par jour, avec un taux d'extraction moyen de la farine (actuellement de 75 o/o) et un rendement de 1 kilo de pain pour 1 kilo de blé, nos besoins sont de 72.500.000 quintaux de blé.

La superficie emblavée étant de 5.500.000 hectares environ, le blé nécessaire aux ensemencements peut être estimé à 11.000.000 de quintaux

Les besoins de la semoulerie.....	2.500.000	—
Ceux de la pâtisserie et biscuiterie.....	1.000.000	—
Ceux de l'amidonnerie et mégisserie.....	200.000	—
Soit au total.....	14.700.000	quintaux
Total général.....	87.200.000	quintaux

L'excédent constant des importations de blé sur les exportations doit-il être attribué, comme on le croit généralement, aux mauvaises méthodes de culture de nos agriculteurs ? M. Ambroise Rendu, dans son rapport à la Semaine nationale du Blé, a fait justice de cette allégation.

« L'agriculture française, à égalité de sol et de climat, obtient des rendements au moins aussi élevés que ceux obtenus par les meilleurs agriculteurs du monde, témoins les résultats obtenus dans les exploitations des Flandres,

de l'Artois, de la Brie et du Vexin, qui accusent des rendements moyens atteignant 38 à 40 quintaux métriques à l'hectare.

L'Agriculture Française consacre à la culture du blé une surface proportionnelle sensiblement plus élevée que n'importe quelle agriculture du monde et livre aux habitants de la France une quantité globale, sensiblement plus forte, comparaison établie d'après la densité de la population, que celle mise à la disposition des habitants de tous les autres pays du monde.

Quant à prétendre qu'il serait facile aux admirables laboureurs de nos coteaux du Sud-Ouest ou de nos plaines desséchées du Sud-Est, d'augmenter sensiblement le rendement de leurs blés, c'est méconnaître l'influence décisive du sol et du climat sur la végétation du blé ».

Il est bon de rappeler cette belle étude d'un agriculteur distingué et d'un bon serviteur de son pays au moment où l'on ne craint pas d'affirmer que l'augmentation de rendement de 3 ou 4 quintaux à l'hectare suffirait à nos besoins et permettrait l'exportation de quantités de blé importantes.

Croit-on que l'agriculteur n'a pas un intérêt majeur à accroître sa récolte ? Qu'on lui donne la sécurité du lendemain par une protection équitable, qu'on lui fournisse des engrais en abondance à un prix acceptable, qu'on lui procure une main-d'œuvre suffisante, des semences sélectionnées, appropriées à son climat. Et on le verra aussitôt faire un nouvel effort pour combattre les éléments qui lui sont si souvent contraires et travailler avec plus de fruit.

Dans l'échelle de la production du blé, la France se classe la troisième du monde, après les États-Unis et le Canada, et en 1921, elle a été la première de l'Europe, sans que cependant sa récolte ait égalé sa consommation.

Prix de revient du blé.

M. Ambroise Rendu s'appuyant sur les rapports très sérieux de MM. Couzinet, de Monicault, Ouvré et du président de la Société des agriculteurs du Nord a montré, comme l'a fait en maintes circonstances M. Riverain, combien le rendement qui va du simple au double rend aléatoire le bénéfice de sa culture.

« Il est fatal, dit-il, qu'un prix unique, établi pour toute la France, soit insuffisant pour les régions à petite production et trop élevé pour les régions très fertiles. Mais il faut, d'autre part, écarter résolument toute solution qui aurait pour but de créer des prix différents, suivant les régions de la France, l'opinion publique repousserait énergiquement cette solution. Il faut donc chercher *un prix moyen* suffisant pour assurer une rémunération équitable à la moyenne des terres à blé de France : l'impôt peut et doit corriger les écarts trop grands qui existent en plus ou en moins au-dessus ou au-dessous de ce prix moyen. »

Ne peut-on concevoir une organisation professionnelle, basée sur le consentement de tous les intéressés, qui, sans dommage pour les consommateurs, assurerait ce niveau et cette stabilité au cours du blé en France ?

Une organisation de cette nature paralyserait la spéculation et supprimerait ces oscillations continuelles qui découragent la culture et mécontentent les consommateurs.

« La liberté, ajoute M. A. Rendu, est aujourd'hui asservie aux forces occultes de l'internationalisme et des capitaux anonymes. Favorisés par la rapidité des transports, la télégraphie sans fil, la concentration des marchés, les trusts et les accaparements restent les maîtres de l'heure et imposent leurs lois à la foule inorganisée des producteurs et des consommateurs. »

Pour réaliser ce programme, il est nécessaire de connaître d'abord nos besoins alimentaires, nos ressources annuelles en blé et d'en déduire les quantités à importer. La puissance d'écrasement des moulins étant également connue, il y aurait lieu de rechercher entre les diverses professions intéressées une juste répartition des matières produites et transformées tant pour la meunerie et la boulangerie, que pour la consommation, afin d'éviter des transports inutiles ou des importations intempestives et excessives, qui pèsent souvent sur le marché au grand détriment des producteurs et souvent de la nation elle-même. De là la nécessité pour l'Etat de permettre aux professions organisées *le contrôle des importations de céréales* sans lequel les pires abus peuvent être commis, par ignorance ou par faiblesse.

Un exemple récent en est une épreuve éclatante. La suppression inattendue du coefficient des droits de douane a montré les dangers de mesures hâtives et insuffisamment étudiées. « Les lois économiques, a écrit M. Mathon dont vous avez applaudi ici-même le clair bon sens et le franc parler, ne peuvent être vaincues par des circulaires, des décrets ou des lois. Elles prennent rapidement leur revanche en démontrant l'inatité et la nocivité des mesures prises sous l'empire des circonstances ou sous la pression de l'opinion publique. »

Que réclamait l'opinion publique ? *le pain bon marché.* Le gouvernement, arbitre des divers intérêts en jeu, pouvait et devait s'éclairer, calmer l'opinion s'il ne lui était pas démontré que le pain était trop cher, et s'attacher à faire comprendre aux consommateurs la nécessité de protéger l'agriculture nationale, élément indispensable de sécurité, dans le cas toujours possible d'un conflit extérieur, ou prendre des mesures transitoires pour abaisser le prix du pain, s'il avait la certitude que son prix n'était pas en équivalence avec les indices de la vie.

C'est le problème de la protection agricole qui se pose, c'est le prix du blé, c'est aussi la recherche de la corrélation entre les prix du blé, de la farine et du pain, c'est enfin l'incidence de ces prix sur les consommateurs.

M. Joseph Bernier, député de l'Ain, a fait un remarquable rapport au nom de la Commission des douanes et des conventions commerciales chargée d'examiner *le projet de loi portant ratification du décret du 6 janvier* 1924, *supprimant le coefficient de majoration des droits de douane sur les blés.*

Il rappelle l'opinion de M. Loth, émise en 1912, sur la difficulté d'avoir une politique douanière tellement sûre qu'on puisse la considérer comme une vérité économique du moment et constate les nombreuses erreurs commises par les législateurs et les gouvernements dont les prévisions ont été si souvent déjouées.

M. Bernier après avoir fait l'historique de la législation du blé, examine le commerce des céréales sous l'ancienne monarchie, le régime de l'échelle mobile, les périodes de libre échange, de protection, de guerre et d'après-guerre, résume ainsi son opinion :

1° Le système de l'échelle mobile n'a pas rendu les services qu'on en attendait. Il n'évita pas les crises de cherté ni les périodes d'avilissement des cours ;

2° Le régime du libre échange a permis un certain développement à la culture du blé et des rémunérations convenables à ceux qui s'y livraient ; la raison en est que, durant cette période, la concurrence des pays neufs n'existait pas ; mais il serait impossible dans les temps présents de songer à y revenir ;

3° Le régime de protection institué par étapes, pour aboutir avant-guerre, à celle de 7 francs par quintal de blé, eut les plus heureux effets sur le développement de notre production et il faut s'en tenir à ce système adapté aux conditions économiques du moment ;

4° Il est dangereux d'établir des brèches dans cette protection à raison des répercussions, souvent insoupçonnées, qui peuvent survenir et compromettre par suite les conditions d'équilibre de la production.

M. Bernier dresse un tableau des progrès de la production du blé, en France, sous le régime protectionniste :

	Hectares ensemencés	Rendement à l'hectare Quintaux	Production Quintaux
	—	—	—
En 1812.....	4.950.000	8,66	42.867.000
En 1912.....	6.556.905	13,56	88.955.275

En un siècle les surfaces ensemencées se sont accrues de près d'un tiers, notre production a doublé et les rendements à l'hectare ont augmenté de 50 o/o. Nos besoins ont suivi une progression non moins importante.

Ce n'est pas que le droit de douane ait joué souvent puisque pendant une très longue période, il n'est intervenu que pour une moyenne de 5 fr. 50 au lieu de 7 francs ; mais il permet la stabilité et est une sauvegarde des intérêts agricoles, base même de la richesse nationale.

Les détracteurs de ce système peuvent-ils avancer que les droits de douane sont la cause de la cherté du pain et par suite de la vie ? Assurément non. La moyenne des prix de vente du blé de 1894 à 1911, même en y comprenant les plus hauts cours, ne s'est élevée qu'à 22 fr. 30, ce qui implique bien des années où cette culture a mis en perte le cultivateur.

M. Georges Lefebvre, dans une étude extrêmement intéressante sur l'évaluation en francs-or des cours du blé en ces dernières années, a établi la comparaison suivante :

Le blé coûtait en valeur-or :		*Il a coûté ces mois derniers :*	
Août 1920	37 »		
Septembre 1920.....	34 90	Août 1923.....	25 13
Octobre 1920	33 80	Septembre 1923	24 83
Novembre 1920	31 »	Octobre 1923.....	24 81
Décembre 1920.....	30 70	Novembre 1923.....	24 89
Janvier 1921.....	33 10	Décembre 1923.....	26 11
Février 1921.....	37 10	Janvier 1924.....	24 25
Mars 1921	36 70		
Avril 1921.....	37 40		
Mai 1921	43 20		
Juin 1921.....	41 90		
Juillet 1921.....	40 50		

Les cours du blé n'ont fait que suivre de loin les cours du dollar, si bien que dans la hausse générale le prix du blé a montré la plus grande réserve.

Ces constatations nécessaires ont permis à M. Fleurant Agricola, dans une brillante conférence à la Bours de Commerce de Paris, de montrer que la cause de la vie chère n'est pas, selon certain langage démagogique « à pain

cher, vie chère » et il prouve que la dépense-pain n'est plus, comme jadis, la grosse dépense des budgets familiaux.

Le pain valait 0 fr. 45 (or) le kilo en 1914.

Le pain vaut 0 fr. 31 (or) le kilo en 1924 (1 fr. 25 en franc-papier, c'est-à-dire un prix inférieur au prix d'avant-guerre).

M. Michel Augé-Laribé, le brillant secrétaire général de notre C. N. A. A., a publié une excellente étude intitulée : *Le blé français est-il trop cher* ?

Il a établi un graphique instructif qui montre que, de 1913 à 1923, ce sont les dépenses de l'agriculture qui ont beaucoup plus augmenté que les recettes et il tire cette conclusion :

« Les cultivateurs ne peuvent actuellement joindre les deux bouts ou faire quelques profits qu'en se livrant à d'autres entreprises : l'élevage du bétail dans la grande et moyenne culture ; les produits laitiers, les œufs et la volaille dans la petite culture. L'avoine donne de moins mauvais résultats que le blé. Il est temps de s'en apercevoir si l'ont veut que notre pays continue à produire son pain au lieu d'aller l'acheter à l'étranger avec son franc de valeur diminuée.

« En tout cas, quand les consommateurs réclament le juste prix du blé, les agriculteurs ont le droit de leur répondre :

« *Le blé n'est pas au juste prix ; il est au-dessous.*

« Par-dessus tout, il faut éviter de décourager les producteurs en leur faisant redouter une compression des prix de vente au-dessous des prix de revient ».

Le Gouvernement, sous la pression de l'opinion, cédant inconsciemment aux manœuvres des spéculateurs seuls intéressés, a commis *une erreur économique* en ouvrant les portes à l'importation par la suppression du coefficient 2, qui était cependant si justifié. Les agriculteurs ont le devoir de réclamer d'urgence le rétablissement du coefficient de majoration et la garantie qu'il sera maintenu pendant une période assez longue d'années pour permettre d'établir les assolements dans des conditions de sécurité indispensables.

Le prix de revient peut-il être abaissé ?

Assurément, mais pour cela il faut pouvoir augmenter les rendements, ce qui peut être obtenu parfois par de meilleures méthodes culturales, mais surtout par la sélection de semences appropriées au climat. Comment ? M. Serin le dira aux congressistes de notre région. La diminution des dépenses peut aussi être obtenue par des facilités de main-d'œuvre, la C.N.A.A. du S.-O. s'y emploie de son mieux dans les dix-sept départements de sa zone agricole, et par la réduction du prix des engrais et des machines.

Le revenu des terres à blé peut-il être accru ?

Cette question est bien complexe. En effet, nous avons cherché à montrer les difficultés innombrables que rencontre le producteur de blé, même le plus habile, quand il veut augmenter son rendement. La solution paraît devoir être recherchée dans un prix de vente supérieur aux cours pratiqués, sans que ce prix de vente ait de l'incidence sur le prix du pain. Cela semble un paradoxe. Il n'en est rien.

L'organisation de la meunerie, de la boulangerie, de la vente du blé, plus encore l'organisation professionnelle des producteurs existent-elles sur un plan bien défini et harmonieux, c'est-à-dire tenant compte de l'équilibre des diverses professions gravitant autour du blé ? La réponse est négative.

Existe-il une politique intérieure du blé en concordance avec la politique extérieure ? Pas davantage. Dès lors comment être surpris que la France, un des plus gros, souvent le plus gros producteur de blé de l'Europe, ne retire pas un bénéfice important de la culture de son blé ?

La puissance d'écrasement des moulins en France est actuellement le double de sa production. Le défaut d'entente entre les meuniers ou le manque d'une réglementation, librement consentie, produit des résultats de cette nature. Des blés sont expédiés de Paris sur Toulouse, des farines venant du Centre ou des blés de Bretagne sont traités à Toulouse ; souvent même nos blés du Sud-Ouest restent dans les greniers tandis que les blés exotiques viennent primer sur le marché nos blés régionaux. Bien mieux, il n'est pas rare de voir des boulangers du Haut-Languedoc utiliser des farines de Marseille alors que nos moulins peuvent produire une quantité de farine très supérieure à nos besoins locaux.

Le défaut d'organisation de vente collective, soit par une entente entre producteurs et négociants ou meuniers, soit par la création de coopératives ; l'inexistence de magasins aux points sensibles de la production ; l'absence d'un système bancaire donnant aux producteurs de blé des facilités de trésorerie, aussi nécessaires à la production qu'à la vente du blé, sont des erreurs économiques qui témoignent, hélas, de notre manque de méthode. Notre admirable faculté d'improvisation, notre vive intelligence nous ont permis des redressements qui ont étonné le monde ; mais le temps est venu d'imiter nos voisins dans la conduite des affaires.

Aussi devons-nous louer et encourager les initiatives privées qui tendent à nous affranchir de la routine. Dans cet ordre d'idées, il faut signaler la tentative heureuse de l'Office professionnel agricole régional de l'Aude qui donne jusqu'ici de bons résultats et ne pas s'émouvoir de certains échecs auxquels des campagnes intéressées ont donné trop de retentissement. Vouloir généraliser à toute la France ces généreux essais et centraliser à Paris une organisation, qui tiendrait tous les fils électriques d'une maison encore inhabitée serait, il nous semble, une erreur. L'organisation doit se faire par une réorganisation intensive de la profession agricole, sur le terrain syndical, par une coordination de la production de la meunerie, de la boulangerie, par une entente ensuite entre tous ceux qui vivent de la production, de la transformation et de la vente du blé, dans le cadre régional. Etudier, décider et imposer une politique technique et économique dans un Congrès est chose impossible ; mais on doit encourager les efforts comme ceux du Comité central du Blé et du Pain à Paris, et du Groupement des Producteurs de blé également à Paris. Ils peuvent utilement rassembler les bonnes volontés, étudier et établir des programmes d'action, au besoin provoquer des réalisations, dans le cadre de la grande famille de la Confédération Nationale des Associations Agricoles.

Le Groupement des Producteurs de blé que la C. N. A. A. du Sud-Ouest vient de fonder est appelé à rendre de grands services aux agriculteurs et à faciliter les bons rapports qui existent dans notre région entre tous ceux qui vivent du blé (1).

---

(1) Les producteurs de blé, les meuniers et les boulangers devront au besoin, par une action commune, s'opposer énergiquement à toute disposition législative ou gouvernementale qui établirait un régime de réquisition ou de taxation du blé ou de la farine ; une mesure de cette nature devant entraîner une diminution de la production nationale du blé, au grand détriment des consommateurs eux-mêmes et de la nation entière.

Le but poursuivi dans ce rapport, puissions-nous l'avoir atteint, est d'abord de montrer que le cultivateur en France, en particulier le producteur de blé, mérite d'être encouragé et non envié, que ses bénéfices sont légitimes, qu'ils sont souvent infimes, qu'une politique agricole prévoyante et soutenue est indispensable, qu'une forte organisation de toutes les professions vivant du blé est nécessaire, qu'une entente loyale entre ces diverses professions en est le complément indispensable. A ce prix on peut tout espérer; l'union seule permet une action utile.

Trêve de vaines querelles irritantes et déprimantes. Vouloir l'opposition entre les agriculteurs, les commerçants, les industriels et les consommateurs est faire œuvre néfaste.

Nous demanderons donc en terminant au Gouvernement de protéger l'agriculture nationale, la première source de richesses de la France. Peut-on concevoir un régime économique différent dans un même pays? L'un protectionniste pour l'industrie, l'autre libre échangiste pour l'agriculture.

Marquis de Palaminy,
Secrétaire Général de la Confédération Nationale
des Associations Agricoles du Sud-Ouest.

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire général des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et des industries connexes. — La 11e édition de cet annuaire, qui paraîtra fin août, contiendra un **Guide fiscal nouveau** que les lois récentes et des modifications faites aux anciennes ont rendu véritablement nécessaire. Par ce Guide, il sera possible aux intéressés de vérifier à fond leurs feuilles d'impôt et d'établir, de façon précise, les réclamations qu'ils auraient à faire.

En outre, dans la partie *renseignements* de cette même édition, on trouvera tous les documents législatifs et administratifs en matière de régie, de douanes, de transport, de répression des fraudes, etc., parus ces temps derniers.

Quant aux *adresses*, elles ont été, une fois de plus, revues soigneusement et de même corrigées, à l'aide de nos correspondants et des Syndicats.

Prix de l'Annuaire : 20 fr. en magasin ; — 21 fr. franco domicile dans Paris ; — 22 fr. franco, par poste recommandé, pour l'étranger.

On peut souscrire dès à présent, avec paiement à la livraison. Pour les souscriptions accompagnées d'un mandat-poste ou d'un chèque sur Paris, ces prix sont réduits de 2 francs par exemplaire.

La Société de l'Annuaire général du commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs, 6, rue de Beaune, Paris.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

Centenaire de Grignon. — Le Conseil d'Administration de l'Association Amicale des Anciens Elèves de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon a décidé de célébrer, en 1926, le centenaire de la fondation de Grignon.

Cette cérémonie, qui aura lieu à la fin de juin ou au début de juillet, comprendra une fête donnée à Grignon, des démonstrations pratiques et un Congrès de l'enseignement agricole.

La Semaine de Motoculture. — La Semaine de Motoculture, organisée, chaque année, par la Chambre syndicale de Motoculture de France et par la Chambre syndicale des Constructeurs de matériel de motoculture (importation), se tiendra, cette année, à Buc, près Versailles (Seine-et-Oise), du mardi 30 septembre au dimanche 5 octobre inclus.

En même temps se tiendra l'Exposition de tracteurs agricoles et de camions militaires munis de gazogènes, ainsi que celle des tracteurs à huile végétale, dont nous avons annoncé l'organisation par le ministre de l'Agriculture, avec la collaboration du ministère de la Guerre.

A cette manifestation sera annexée une section spéciale réservée aux carburants tirés des huiles végétales et aux carbures d'hydrogène liquides tirés des combustibles minéraux (recherche du pétrole synthétique).

Quant au Congrès, qui doit examiner les questions concernant la transformation des matières minérales et végétales d'origine nationale en carburant capable d'alimenter les moteurs à explosion ou à combustion interne, il se tiendra à Paris, dans la salle du Musée social, les jeudi 2 et vendredi 3 octobre.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Rétablissement des Services Automobites P.-L.-M. d'excursions en Corse

L'attention des touristes désireux de visiter la Corse est appelée sur les Services Automobiles que la Compagnie P.-L.-M. a organisés dans l'Ile.

Ces Services, qui ont été interrompus pendant la période des grosses chaleurs, seront rétablis jusqu'au 15 octobre 1924 dans les conditions suivantes :

Au départ d'Ajaccio. — Service Ajaccio, Piana, Corté, une fois par semaine à dater du 24 août.

Parcours effectué en 2 jours : dimanche Ajaccio-Piana, lundi Piana-Corté.

Circuit de Bavella et de Bonifacio, à partir du 1er septembre.

Départ le vendredi, retour le samedi.

Au départ de Bastia. — Circuit du Cap Corse, les dimanche et jeudi à dater du 25 août.

Circuit d'Orezza, le mercredi à dater du 25 août.

Circuit de St-Florent, les mardi et samedi à dater du 25 août.

Au départ de Corté. — Circuit de l'Inzecca, le mardi à dater du 25 août.

Service Corté-Piana-Ajaccio, une fois par semaine à partir du 27 août.

Parcours effectué en deux jours : mercredi Corté-Piana, jeudi Piana-Ajaccio.

Rappelons que des billets directs, avec enregistrement direct des bagages, sont délivrés pour les relations entre les principales gares du Réseau P.-L.-M., les ports d'Ajaccio, Bastia, Calvi, Ile Rousse, Propriano et les gares de Corté, Ghisonaccia et Vizzavona.

D'autre part, en dehors des services de nuit, la traversée peut être effectuée par des Services maritimes de jour qui fonctionnent le vendredi entre Nice et Ajaccio, le samedi entre Nice et Bastia.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées dans les Entrepôts parisiens pendant la huitaine n'ont pas encore été très importantes, quelques reventes pourtant sont venues donner de l'animation sur place. Les prix pratiqués sont restés à peu près les mêmes,

avec peut-être une légère tendance à fléchissement, d'accord avec un mouvement de même genre à la propriété. On a payé des vins du Midi rouges 8° de 88 à 95 fr.; des 9° de 97 à 103 fr.; pour de beaux vins faisant 10° il a fallu compter de 115 à 120 fr. et de 100 à 105 fr. pour des Gironde 9°. Des Algérie 11° de la province d'Alger ont été proposés à 120 fr., des 12° d'Oran de 120 à 128 fr., en livrable sur octobre on entend parler de 114 fr. pour des 11° nouveaux. Les Italie s'obtiennent toujours de 85 à 90 fr. pour des 9°, suivant qualité, de bons 11° sont offerts à 105 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les demandes sur place ont repris un peu d'activité, à l'époque où nous sommes il y a des besoins de réapprovisionnement ; les prix sont plus discutés, ceux des qualités ordinaires fléchissent légèrement, ceux des qualités supérieures restent bien soutenus.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 25 août	Cours du 1er sept.
7 à 8°	8,75 à 9 fr.	60	60
8 à 9°	le	à	à
9 à 10°	degré	84	84
10 à 11°	9,25 à 9 fr. 50	»	»
11 à »	le	»	»
Costières	degré	92 à 105	92 à 105
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 26 août	Cours du 2 sept.
7 à 8°	8,75 à 9 fr.	7,50 à 8 fr. 50	7,50 à 8 fr. 50
8 à 9°	le		
9 à 10°	degré	le degré	le degré
10° et au-dessus	»	»	»
Rosé	»	»	»
Blanc	»	»	»

Cette. — Marché du 27 août, communiqué par la Chambre de Commerce de Cette. — Vins: Rouge courant, 8 à 10 degrés, de 7,50 à 8,50 ; rosé, 7,50 ; blanc, 8 à 8,50 ; Algérie, rouge, 11 à 12 degrés, 8,75 à 9,25 ; rosé, 9 ; Vins, Espagne, rouge, 11 à 12 degrés, l'hecto, 76 à 78 ; blanc, 77 à 79 fr. ; Mistelle blanche, liqueur, 15 degré, alcool, 210 à 225.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 22 août	Cours du 29 août
7 à 8°	»	»	64
8 à 9°	74	62	à
9 à 10°	à	à	85
10 à 12°	100	85	»
Vins rosés	8 à 9 fr. le d.	7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d
Vins blancs	9 à 9 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d

Pézenas. — Cours officiels des vins pendant la semaine du 24 au 30 août. Cours moyens. Vins rouges : 8 à 9 degrés, de 63 à 71 fr. ; 9 à 11 deg., de 71 à 88 fr. Vins blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; Bourret et Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; Clairette, de 9,50 à 10 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché du 31 août 1924. — Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 73 à 82 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 82 à 90 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 90 à 100 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 21 août	Cours du 28 août
8°	»	»	»
8 à 9°	75 à 80	68 à 77	62 à 70
9 à 10°	80 à 90	77 à 84	70 à 80
10 à 11°	90 à 97	84 à 91	80 à 90
11° et au-dessus	97 à 105	91 à 102	90 à 100

Carcassonne. — Voici les cours officiel du marché de samedi 30 août. — Vins rouges, de 8 à 11 degrés, de 64 à 88 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus. Alcool : Pas de cote.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 23 août	Cours du 30 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	75	65 à 70	62 à 68
9 à 10°	à	70 à 78	68 à 76
10 à 11°	105	78 à 90	76 à 90
11 à 12°	»	90 à 103	90 à 103
12 à 13°	»	»	»

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiels des vins. — Marché du 27 août. — Région, rouge, 8 à 9 degrés, 60 à 68 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 68 à 70 fr. ; 10 à 11 degrés, 75 à 82 fr. — Rosé, de 7 à 7,50 le degré. — Blanc, de 7 à 8 fr. le degré.

VAR. — **Brignoles.** — Le commerce offre 8 fr. le degré, la propriété demande 8 fr. 50. En vins nouveaux, à retirer sous-marc les offres sont à 6 fr. la propriété demande 7 à 7 fr. 50, rien de traité sur ces bases de 6 fr.

Hyères. — Vente des raisins du domaine de St-Pierre, de Pierrefeu, à M. le M[is] Dedoris de Pierrefeu, à 70 francs les 100 kilos. Le même propriétaire a refusé 80 fr. l'hectolitre pour les vins de sa cave des Anglades, à Hyères.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 230 à 250 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue de 220 à 250 fr. ; de Blois, ... à ...

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 23 août 1924 : Vin rouge : Extra, le degré, 7 fr. 75 à 8 fr. 50 (affaires très rare). Toutes les qualités réunies, le degré, 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Distillerie, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25. Vin blanc : de raisins rouges, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25 ; de raisins blancs, le degré, 7 fr. à 7 fr. 25 ; vins nouveaux : 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. Halles Centrales.— Raisins du Midi : Blanc, de 100 à 300 ; noir, de 90 à 130 ; œillade, de 140 à 200 ; muscat, le kilo, de 3 à 4 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Sans affaires.

Narbonne. — 3/6 de vin vieux 86 degré, eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés, 3/6 de marc 86 degrés, pas d'affaires.

Prochaine campagne : 3/6 de vin nouveau 86 degrés, de 500 à 505 fr. ; eau-de-vie de marc nouvelle 52 degrés, 230 fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Marseille. — Alcools pour emplois libres de 660 à 700 francs l'hecto nu, base 100 degrés ; 3/6 et eaux-de-vie de marc manquent.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,50 à 1 fr. 80 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 2 septembre 1924.

	Septembre	Octobre	3 d'Octobre
Blé	110,75 V.	111 V.	»
Seigle	»	»	»
Avoine noire	80,25 A.	80,75 A.	»
Avoine	80 A.	80,50 A.	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.38 1/4	71.18	94.94	— 0.52
Maïs disp	1.33 »/»	78.60	98.26	— 0.18

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 138 3/4 c (94 fr. 91 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 135 3/4 cents (92 fr. 86).

Dijon (Côte-d'Or). — Blé blanc 102,50 à 103 fr. 50 ; seigle 90 fr. ; farine de cylindres 135 fr. ; son 60 fr. les 100 kilos. Marché peu animé, peu d'offres de la culture par suite du retard dans les travaux des champs.

St-Etienne (Loire). — Blé blanc 103 à 104 fr. ; seigle 88 à 89 fr. ; avoine noire 69 à 70 fr. ; grise 71 à 72 fr. ; farine de cylindres 129 à 133 fr. ; son 59 à 60 fr. les 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN METÉOROLOGIQUE

du Dimanche 24 août au Samedi 30 août 1924

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	1923	1924		1923		1924	1923
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche ..	21	10	23	12	5	»	»	»	21.	12	»	»
Lundi	19	»	22	12	»	7	»	»	24.4	9.2	»	4.4
Mardi.....	»	»	19	10	»	1	»	»	22.	7.8	»	»
Mercredi....	19	11	20	10	1	»	»	»	20.	12.	»	»
Jeudi.....	20	9	22	10	»	»	»	»	21.	4.6	»	»
Vendredi....	21	12	19	6	0.4	»	»	»	16.8	9.	»	4.5
Samedi.....	20	14	19	8	0.3	1	»	»	20.	4.6	»	2.9
Total.....	1455	716	1494	809	117.8	127.	1000.4	498.6	1838.2	822.9	112.2	72.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	21	9	8.3	»	18	9	20	8	»	»
Lundi.....	»	»	23	14	8	7	17	11	24	12	7	»
Mardi.....	»	»	22	12	»	»	»	»	25	9	»	3
Mercredi....	»	»	.	10	7	»	20	10	20	8	»	»
Jeudi.	»	»	26	13	»	»	17	7	24	13	19	»
Vendredi...	»	»	17	»	»	»	17	7	22	7	»	»
Samedi.....	»	»	»	8	1	5	19	11	16	8	»	31
Total....	856	484	700	705	129.2	61	1282	755	1702	840	121.1	84
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	20	9	»	»	1	»	21	11	21	10	1	»
Lundi.....	»	9	»	13	»	»	21	11	25	12	0.6	»
Mardi.....	»	»	22	7	»	1	»	»	28	11	»	1
Mercredi....	17	6	22	8	»	»	21	8	22	4	»	»
Jeudi.....	19	10	29	13	1	»	19	9	26	16	4.5	»
Vendredi...	18	7	25	»	»	»	19	8	22	11	»	2
Samedi	19	13	14	5	4	25	18	11	15	10	0.4	17
Total	1475.	689	1491	626	116	129	1562	863	1774	905	184.5	175
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	20	10	24	»	6	»	24	11	»	10	»	»
Lundi.....	22	9	30	13	»	1	24	14	»	»	»	»
Mardi.....	»	»	22	11	»	2	»	»	28	18	»	»
Mercredi....	24	8	22	6	»	»	25	10	25	»	»	»
Jeudi.....	21	6	30	13	0.2	»	24	15	30	12	»	»
Vendredi...	22	8	21	10	»	»	21	8	»	»	»	»
Samedi.....	27	11	16	7	»	5	25	12	21	13	»	»
Total	1603	761.	1767	834	134.3	230	1710	945	1502	914	10.1	40
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche .	22	12	27	9	»	»	24.0	9.9	30.	13.5	»	»
Lundi.....	23	10	32	13	»	»	25 0	11.2	28.1	10.9	»	»
Mardi.....	»	»	22	13	»	»	26.0	8.8	27 1	14.7	»	»
Mercredi...	24	11	26	10	»	»	24.2	11.5	25.9	9 9	»	»
Jeudi.....	21	12	34	17	»	»	25.0	13.5	29.4	11.9	»	»
Vendredi ..	23	8	24	12	»	7	25.6	8 8	18.7	16.9	»	4.2
Samedi.....	28	16	15	12	»	6	26.0	12.5	23.0	10.7	»	12.7
Total	1754	945	1787	980	155.7	130	1941.4	1081.7	2179.5	1124.2	139.6	91.3
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	25	14	25	15	»	»	43	23	30	21	»	»
Lundi.....	23	14	30	13	»	6	31	23	27	19	»	»
Mardi.....	»	»	31	»	»	»	»	»	27	21	»	»
Mercredi....	27	14	25	13	»	»	26	21	27	21	»	»
Jeudi.....	25	15	»	17	»	»	28	21	28	22	»	»
Vendredi....	25	14	27	»	»	»	25	19	28	22	»	»
Samedi.....	28	14	20	9	»	10	25	18	33	22	»	»
Total...	1761	1096	1837	1034	108.5	21	1860	1289	1882	1361	»	29

Observations. — Été.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Dépositaires pour le Midi (MM. P. GRAPIN et Cie, 72, Avenue Gambetta, à BÉZIERS.
A. GALAUP, 18, rue d'Aragon, à NARBONNE.
ALMES, rue Neuve, à PERPIGNAN.
FOUQUE, 7, rue du Palais, à ARLES.

VINIFIEZ AVEC

LES
LEVURES LARROCHE

ET LE
PHOSPHISULFOL
Solution Sulfureuse
Nutritive

AUGMENTATION DE :
Alcool, Bouquet, Conservation.
Extrait, Couleur, Limpidité.

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg du Com. Toulouse, N.os 556 b-591.

Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes ANHYDRIDE SULFUREUX

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités	Engrais V. N.	Matières premières.
	Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
	Mérithal.	Contre le Court-Noué.
	Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

VENDANGES 1924

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées «Weinmann» sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

VICTOR COQ* & FILS & C^E

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & C^IE SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816. Reg. du Com. Aix N° 1417.

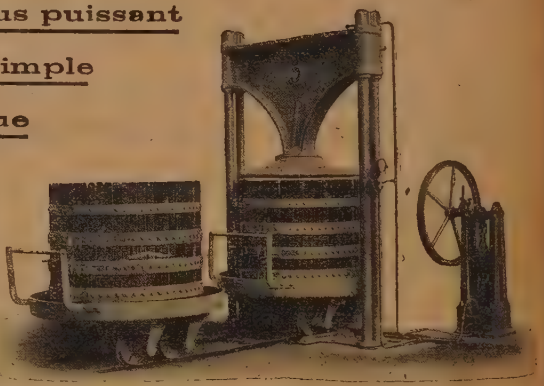
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, B^té S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

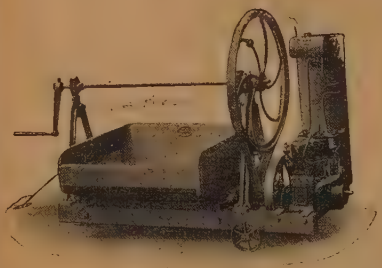
Le plus économique

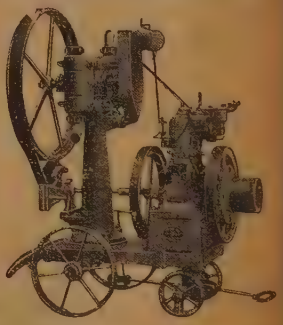


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1^m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1^m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0^m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0^m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée Porte-Regards Robinetterie pour cuves etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

VIGNES AMERICAINES

PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS

Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL 26, quai Notre-Dame, **BEZIERS**

R. C. A 1233 Téléph. 6-82 (Hérault).

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

ENGRAIS d'OS — CORNAILLES

POUDRE d'OS

Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

BOUILLIE BORDELAISE -- SOUFRE CUPRIQUE

R. C. Carpentras N° 1916-357.

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

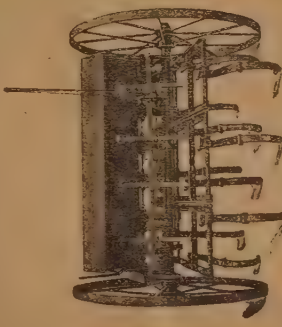
CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

Instruments pratiques pour l'appliquer.

N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. Prix : 170 fr.

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. Prix : 420 fr.



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. Prix : 455 fr.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

La vraie **Charrue Fondeur** créée en 1830

est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,*
et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez, TOULOUSE

Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

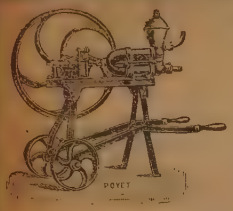
Th. SKAWINSKI
38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur: E. CAMBON
AUBIGNAN Vaucluse
Télég. MARTIN-AUBIGNAN Teléph. 1 MERCU code Bleu

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)
Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés
Plants greffés.



FAFEUR FRÈRES

CARCASSONNE (Aude)

Reg. Com. Carcassonne, N° 1400

POMPES à VIN à courant continu à bras et à moteur.

POMPES à EAU pour tous usages.

GROUPES MOTO-POMPES A ESSENCE ÉLECTRIQUES

Accessoires pour cuves en ciment. Cuivrerie Robinetterie vinicole

---

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par **L. RAVAZ**

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr. ; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année**. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON

Spécialiste Hybrideur

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

RADIOLEVURES ou MULTILEVURES

Radioactives JACQUEMIN

PRÉPARÉES A **LA CLAIRE**, à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION de la FERMENTATION par simple ADDITION à la VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM d'ALCOOL
MAXIMUM de BOUQUET

MAXIMUM d'AMÉLIORATION
MAXIMUM de PLUS-VALUE

Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.

Défoxage des Vins d'Hybrides

BUREAU d'Expédition : **LA CLAIRE**, 46, rue Guillaume-Tell, **DIJON**

Une Brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, et les **Notices sur le BIO-SULFITE, les Bouillies U. U.** et **U. U pyridinées insecticides, l'ENGRAIS intensif "PLASMIN fluoré"** sont envoyées gratuitement sur demande adressée à :

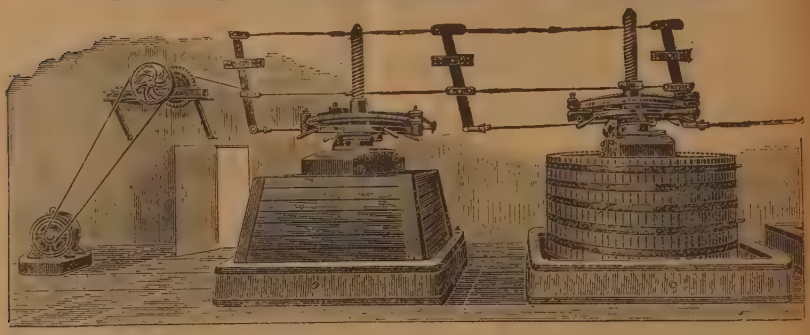
M. Georges JACQUEMIN, O.,

Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

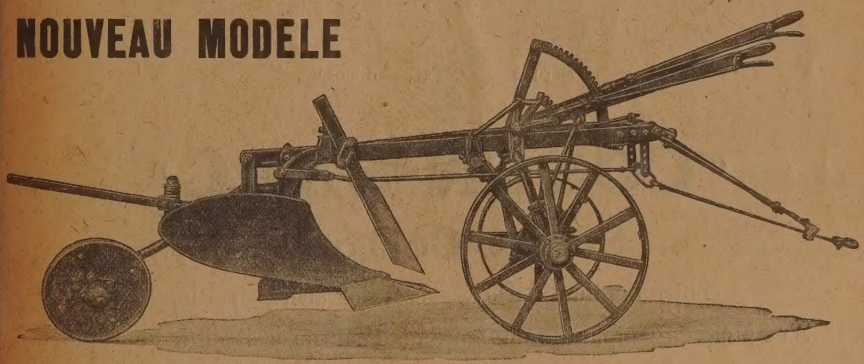
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,** PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés

au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE

par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

MOTEUR ESSENCE

5 CV, bonne occasion — A Vendre

ECRIRE: **SORGET,** *Agence Havas, à BORDEAUX.*

CHEMINS DE FER DU MIDI

(Reg. Com. Seine 46487)

La Compagnie des Chemins de fer du Midi a l'honneur de faire connaître qu'elle a mis en vente dans les bibliothèques des gares de son Réseau les documents suivants :

a) « Le Livret guide officiel ». — Texte descriptif du Réseau avec documentation photographique et dessins originaux du Maître A. Robida. Plan des principales villes. — Renseignements généraux concernant les transports. — Prix : 2 francs.

b) « La Route des Pyrénées en auto-car ». — Texte descriptif par G. Rozet, Agrégé de l'Université. Documentation photographique abondante. — Prix : 2 francs.

Le public peut se procurer ces mêmes documents à la Compagnie des Chemins de fer du Midi. — Services de Tourisme, 54, boulevard Haussmann, Paris (IX^{e}).

Frais d'envoi par la poste, en plus : 0 fr. 60 par volume.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Séptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

BOUILLIE

Radicale contre

MILDIOU

Souveraine contre

BLACK-ROT

SCHLŒSING

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.